

能登かきの歴史

殖のものである。 たくさんの浮標は、 たくさんの浮標は、延縄式養本格的になる。海面に浮かぶ と、七尾西湾では、 冬の寒さが厳しくなってくる 波穏やかな美しい七尾湾。 かき漁が

蠣試験員を命じられたのが始の橋本哲太郎が石川県から養 を実施し、 島町史には明治27年に中島村 で成長している。 在は七尾市の主要な産業にま て取り組んだようである。 年にスミノエガキの試験養殖 まりとある。その後、大正2 七尾西湾のかき養殖は、 本格的に事業とし 現

に囲まれ、 する。七尾西湾は、三方を山 通したものを吊り下げて育成 たホタテ貝の貝殻をロープに 殖の方法は、種苗を付着させ の延縄式に移行してきた。養 そして昭和50年ごろから現在 最も古い篊立式から竹筏式に、 延縄式が多く、七尾西湾でも、 石川県のかき養殖の形態は 山からの栄養が熊

> なったかきを吊り上げ、 ら3月ごろまでで、早朝に船 ている。収穫の時期は11月か ランクトンが豊富なため、 川から流れ込み、 水揚げし、 で漁場まで行き、ロープに連 き養殖に最適な漁場といわれ 木川や二宮川などいくつもの 洗浄した後にむき 身や殻付き 餌となるプ 、港に か

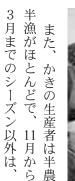


ら北湾にかけ ての沿岸部に で出荷される。 七尾西湾か

とよばれる女性が行い、ひと ている。この作業は、「剥き子」 かき剥き作業が行われ は、 かき小屋が点 約60軒の

在し、

日700個から800個ほど て作業をしているが、 在は、厚手のゴム手袋をつけ のかきを剥くそうである。現 お話を伺った。最盛期には1 つずつ手作業で行われる。 この道40年の剥き子さんに





さの秘

の生産量を誇る。その量は 日本海側

親指と人差し指、 近年高齢化が進んでいるとい 剥き子の数は定かではないが、 冷たく辛い作業だったという。 ていたそうである。当然手は ックだけをつけて、 つの要因である。 通年の仕事でないことも 中指に指 作業をし



地にも出荷されている。 が8割を占めている。 その中でも石川県内への出荷 主な出荷先は、北陸三県で、 七尾西湾で生産されている。 約2500トンで全国8位、 占める割合は、 「日本の台所」といわれる築 そのうちの約9割以上が 1. 2%であ 最近は

期が冬である。 解け水が海に流れはじめ、 水の温度が10℃以下になる頃 みが多いのが特徴である。 が味も風味も良く、 2・3年ものに比べて小粒だ その含有量が最も多くなる時 グリコーゲンはうまみ成分で、 ク」と呼ばれている。 類も豊富なため、 銅などのミネラルやビタミン また、カルシウム、リン、鉄 糖質がバランス良く含まれ、 ンクトンが豊富なため成長が かきは、 年で出荷が可能で、 タンパク質、 餌であるプラ 「海のミル 肉厚で甘 糖質の

> 向くという。 頃にかきを食べに料理店に出 この新かきが出回りはじめる て出荷される。食通の人は、 年ものは「新かき」ともいわ も微妙に違うそうである。 め、収穫されるかきの塩加減 れの影響で塩分濃度が違うた かきがおいしくなるという。 また、 1月下旬から2月にかけ 同じ湾内でも潮の流 1

まちづくりに向け 食を活かした 7

を開 ユー には特別イベントも行われ、 ている。 月16日まで開催され、 目となるが、1月11日から3 が行われている。今年は2回 を目的に、 安全な能登かきを広めること 地域資源の発掘、 昨年度から地域の活性化と 「能登かき菜あげ」(※1) 去る1月26日・27日 七尾湾能登かき祭 新しい食を提案し また安心・ 新メニ

た海の幸は、 多くの人出で賑わった。 豊かな山と美しい海が育て 私たちの食卓を



とを認識しなく 当然ではないこ 私たちはそれが 彩ってくれるが

知ることで、 その自然に感謝し、 ちづくりが可能となるだろう 守り次世代につないでいく。 てはならない。 食材を育む海や山、 食を活かしたま 地域の豊かな 大切さを 川などを

※1「能登かき菜あげ」

レシピでお客様に提供する。 期間中、協賛飲食店では、独自の きと中島菜を素材にした天ぷら。 七尾市の特産品である、能登か

安心・安全な能登かきの供給に向け

のである。 では、 性が特に求められている。 的に検査し、 用開始した。紫外線殺菌した 浄化施設を昨年の12月から供 海水に18時間殻付きかきを浸 川県漁業協同組合矢田新支所 また、出荷するかきは各種 最近は、食品に対する安全 浄化したあと出荷するも 紫外線殺菌海水による

細菌など 5項目について定期 ページ等で公開している。 検査結果をホー

